

Votre apéritif local 5.50 €

Kir pétillant à la Vertueuse



Par amour des traditions



Menu des quatre vents



La Traversée
Restaurant traditionnel depuis 2013

Entrée + dessert 18 €

Entrée + Plat ou Plat + dessert 25 €

Entrée + Plat + Dessert 30 €

Entrées

Velouté de châtaignes et croustillant de lard
Salade de chèvre chaud et magret fumé maison
Assiette de charcuteries de montagne
Tartare de truite marinée et lentilles du Puy
Foie gras maison au caramel de verveine + 4€

Plats

Entrecôte grillée sauce crémeuse au poivre
Filet de truite saumonée sauce citron
Caillette aux choux et sarrassou
Tajine d'agneau aux légumes de saison

Desserts

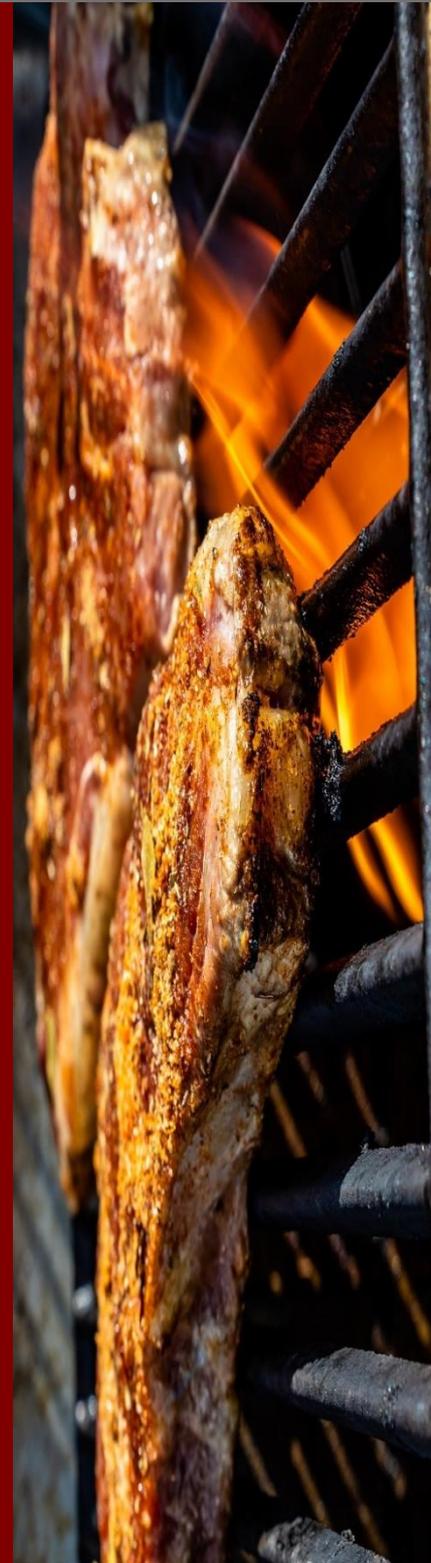
Tarte aux myrtilles, chantilly maison
Crème brûlée aux fruits de la passion
Tiramisu aux fraises du Velay
Moelleux chocolat-marron, sorbet gentiane
Coupe de glace deux boules et chantilly

Supplément fromage au choix 4 €

Supplément coupe glacée *Les Régionales* 2.50 €

Nos viandes proviennent de Haute-Loire

Bœuf secteur Mézenc, Fin Gras en saison



Menu Enfant 12.50 €

Steak haché / frites

Ou nuggets de poulet / frites

Ou penne à la bolognaise

+ 1 boule de glace

+ 1 p'ti sirop



A la carte

Faux filet de bœuf marchand de vin 21 €

Entrecôte grillée sauce crémeuse au poivre 24 €

Filet de truite saumonée sauce citron 20 €

Tajine d'agneau du Velay aux légumes de saison et penne au basilic 19.50 €

Nos viandes proviennent de Haute-Loire, Bœuf secteur Mézenc, Fin Gras en saison



Planch'Apéro à partager 7 €/part

Planche de charcuterie locale 15 €

Planche du berger charcuterie+fromage 18 €

Formule 21 €

Uniquement le midi du lundi au vendredi
Steak marchand de vin, frites, salade
Ou Plat du jour
+ dessert du moment
+ café

Fondue Auvergnate servie avec pomme de terre et salade

Tomme de montagne, Cantal, Bleu du Mézenc

Minimum 2 personnes, prix par personne :

- Au trois fromages 18 €
- Au cèpes 21 €
- Mont Mézenc avec charcuterie 26 €



Le coin des salades...

Bol de salade verte 3 €

Chèvre chaud aux lardons 16 €

Fraiche du Velay : truite fumée, crème ciboulette, lentilles du Puy, agrumes 21 €

Ardéchoise : caillette, pomme de terre, jambon de pays, fromage assaisonné 19 €



Assiette de fromages secs 7 €

Véritable faisselle au lait cru du GAEC de Pierregrosse, crème ou coulis 4.50 €

Glaces de fabrication artisanales

(ne sont pas réalisées par nos soins)

Servies avec chantilly maison

1 boule 3.00 € 2 boules 5.00 € 3 boules 7.00 €

Coupes glacées **Les Régionales 9.50 €**

Mézenc : vanille, marron, verveine et coulis

Vellave : vanille, verveine, liqueur Vertueuse

Ardéchoise : vanille, marron, crème de marron



Nos desserts maison



7 €

Tarte aux myrtilles, chantilly maison

Crème brûlée aux fruits de la passion

Tiramisu aux fraises du Velay

Moelleux chocolat-marron, sorbet gentiane

Notre Carte des Vins

Les vins de table :

« Bois gourmand »

Rouge : cabernet sauvignon ;

Blanc : sauvignon

Rosé : gris de cabernet grenache

le verre 12 cl : 4,50 €

le pichet 25 cl : 7,00 €

le pichet 50 cl : 13,00 €

Les vins d'Auvergne :

❖ Cote d'Auvergne rouge AOC « Chateaugay Goigoux »

75 cl : 21,00 €

37,5 cl : 16,50 €

❖ L'Exclu « vieux gamay »

75 cl : 25,00 €

❖ Envie en Rose AOC « La Tour de Pierre » rosé

75 cl 22,00 €

37,5 cl : 17,00 €

❖ Nuit Blanche AOC « Les Détours de Pierre » blanc

75 cl : 22,00 €

37,5 cl : 17,00 €

Les vins d'Ardèche IGP :

« Terre de Chêne » 

75cl : 27,00 €

« Terre de Châtaignier, Chatus »

75 cl : 27,00 €

« Terre d'Eglantier, Viognier »

75cl : 27,00 €

Les Cotes du Rhône AOC :

❖ Cote du Rhône rouge « Prieurs de St Julien »

75 cl : 21,00 €

37,5 cl : 17,00 €

❖ Cote du Rhône Ortas tradition rouge « Rasteau Prestige »

75 cl : 39,00 €

❖ Croze Hermitage rouge « Mucyn »

75 cl : 39,00 €

37,5 cl : 27,50 €

Les vins du Languedoc Roussillon IGP :

❖ Vin blanc des Pays d'Oc « Chardonnay »

75cl : 25,00 €

Les Bordeaux « entre deux mers » :

❖ Le petit Courselle rouge « Les copains »

75 cl : 24,00 €

❖ Le petit Courselle blanc « Les copines »

75 cl : 24,00 €

Le champagne :

❖ Haton et Filles, brut, solo de Meunier

75 cl : 50,00 €